Grünberger  Wochenblatt.

Herausgeber: Buchdrucker Krieg.

Stück 17.

Sonnabend den 28. April 1827.

Ueber den Weinbau.

(Fortsetzung.)

Aus dem, was in diesem Aufsatze über den Gährungsprozeß im Allgemeinen gesagt worden ist, erhellet, daß die athmosphärische Luft, oder vielmehr der, in derselben enthaltene Sauerstoff, bei freiem Zutritt, einen sehr nachtheiligen Einfluß auf die Güte des erzeugten jungen Weines hat. Es ist sonach unumgänglich nothwendig, die Vorkehrung zu treffen, daß bei dem Gähren des Weinmostes die athmosphärische Luft von der gährenden Masse gänzlich abgehalten, oder die sogenannte

verschlossene Gährung

angewendet wird. Wer mit der Theorie der Gährung sich bekannt gemacht hat, wird einsehen, welchen Nachtheil die nachläßige, altherkömmliche Verfahrungsart, den Most offen, oder doch nur leicht bedeckt, vergähren zu lassen, den Weinproducenten verursacht, indem der auf diese Weise bereitete Wein schwächer, weniger aromatisch und sauer ist, so daß bisweilen gleich nach beendigter Gährung der Essigstich gespürt wird. Da die Gährung sofort beginnt, indem der Weinmost mit der Luft in Berührung kommt, und da der alsdann entwickelte Alkohol sofort den Sauerstoff aus der Luft aufnimmt und dadurch in Essigsäure umgewandelt wird; so leuchtet ein, daß mit dem Keltern der gelesenen Trauben möglichst geeilt werden müsse, und daß es schädlich sey, die Trauben über einander geschüttet längere Zeit in Wannen oder Trögen offen stehen zu lassen, bevor selbige zerquetscht und als Most in die Gährungsgefäße gebracht werden, weil sonst der aus den einzelnen Beeren ausgedrückte Saft durch Einwirkung der Luft dann zum Theil mit Essigsäure versetzt wird.

Es bedarf wohl, nach dem Ebengesagten, keiner weitern Erinnerung, daß auch mit dem

Pressen der zerquetschten Weinbeeren so rasch, als dies geschehen kann, vorgegangen werden, und daß dann der Most sofort der Einwirkung der Luft entzogen werden muß. Nur verdient, bevor von der Gährung gehandelt wird, die Frage Berücksichtigung: ob es gerathen sey, den Most auf den Hülsen (Trist) vergähren zu lassen?

Beim rothen Weine ist dies aus dem Grunde nothwendig, weil sonst derselbe nicht die erforderliche Farbe erhalten würde, da der Farbestoff nur in der Schaale oder Hülse enthalten ist und aus dieser bei der Gährung ausgezogen wird. Nächst diesem Farbestoffe enthält aber, den zuverläßigsten Beobachtungen nach, die Hülse auch einen gewürzhaften Bestandtheil (Aroma, Riechstoff), der, bei der Gährung entwickelt und in die Masse aufgenommen, dem Weine einen angenehmen Geruch und Geschmack ertheilt. In dieser Rücksicht würde es unbedingt empfehlungswerth seyn, allen Wein, den weißen wie den rothen, mit den Hülsen gähren zu lassen, wenn nicht hierzu eine raumerfordende und kostspielige Vorrichtung erforderlich wäre, die nicht von jedem Gartenbesitzer getroffen werden kann. Wer indeß hierauf sich einrichten kann, wird auch von dieser Seite seinen Weinen einen namhaften Vorzug verschaffen.

Das ältere, zum Theil wohl noch übliche, durchaus verwerfliche Verfahren bei der Weinmostgährung, bestehet darin: das Gährungsfaß bis nahe am Spunde mit Most anzufüllen, und die Spundöffnung ganz offen zu lassen, oder sie nur mit dem Spunde leicht zu bedecken, so daß bei der bald eintretenden stürmischen Gährung der Spund abgeworfen und die Weinhefe zum Theil zur Spundöffnung heraus gedrängt werden kann. Dies nennt man: den Wein über sich gähren lassen, und behauptete, daß er auf diese Weise sich aller Unreinigkeit und aller schädlichen Stoffe entledige, die sonst zurück blieben. Das Widersinnige dieser Angabe und Behauptung wird jetzt wohl so allgemein eingesehen, daß auch die Wenigen, welche etwa diese Gährungsart noch beibehalten haben, sobald sie nur etwas darüber nachdenken, für die Folge davon abstehen werden. Die zweite, allgemeiner verbreitete Art, die unter mancherlei Abänderungen angewendet wird, ist die, welche man unter sich gähren nennt. Das Gefäß wird nur so weit mit Most angefüllt, daß derselbe bei der Gährung sich aufblähen kann, ohne die Spundöffnung zu erreichen oder zu derselben heraus zu treten. Der Spund wird mäßig in die Oeffnung eingedrückt, so daß das kohlenstoffsaure Gas entweichen oder bei starker Ausdehnung den Spund abstoßen kann. Offenbar gründet dies Verfahren sich auf die Wahrnehmung, daß der freie Zufluß der Luft dem Weine schädlich ist, und es ist dasselbe ein sehr wichtiger Schritt zur Verbesserung der Weingährmethode; allein vollständig kann der Zweck dadurch nicht erreicht werden; denn theils dringt, indem das kohlenstoffsaure Gas entweicht, immer ein wenig athmosphärische Luft ein, und der Sauerstoff derselben verbindet sich mit dem erzeugten Alkohol; theils nimmt auch das entweichende Gas einen Theil Alkohol mit sich fort. Schon vor langer Zeit haben erfahrene und wissenschaftlich gebildete Männer darüber nachgedacht und Versuche angestellt, wie diesem Uebelstande abgeholfen und eine Gährmethode angewendet werden könne, bei der die äußere Luft abgehalten würde. Goyon de la Plombarie schlug bereits im Jahre 1757

einen hierauf abzweckenden Apparat vor. Es scheint jedoch, daß man seinen Vorschlag nicht beachtet habe. Nur erst, als Funfzig Jahre später der Herr Geheime Rath Hermbstädt für die Brandweinbereitung die Vorzüge der verschlossenen Gährung der Maische vor der offenen Gährung darthat, wurde man auch auf die Verbesserung der Weinmostgährung aufmerksam, und es wurden dieserhalb, vorzüglich in den Rhein- und Maingegenden, mehrere Versuche angestellt. Dies geschah vornehmlich in den Jahren von 1807 bis 1812. Allein diese Versuche beschränkten sich mehrentheils nur auf die Oerter, wo sie vorgenommen wurden, ohne in andern Gegenden, wo der Weinbau betrieben wird, bekannt oder beachtet zu werden. Erst im Jahre 1822 erschien in Frankreich eine Abhandlung von Charlotte Gervais, worin ein Apparat zur verschlossenen Gährung des Weinmostes anempfohlen wurde. Obwohl nun in Deutschland vorlängst Versuche in ähnlicher Art angestellt und ähnliche Gährungs-Apparate empfohlen worden waren; so wurde doch die Angabe der Demoiselle Gervais, die sie wahrscheinlich aus Abhandlungen deutscher Verfasser geschöpft hatte, als eine neue Erfindung gepriesen; und insofern man seit dieser Zeit wirklich erst auf die Vortrefflichkeit der verschlossenen Gährung allgemeiner aufmerksam geworden ist, gebührt der Demoiselle Gervais wenigstens das Lob, eine nützliche Erfindung allgemeiner bekannt gemacht zu haben. Seit dieser Zeit beeiferte man sich von mehrern Seiten, die Gerwaissche Angabe zu prüfen und den vorgeschlagenen Apparat zu verbessern, oder vielmehr zu vereinfachen, da derselbe zu complicirt und zu kostspielig war. Gleichzeitig erschienen mehrere Abhandlungen über die nöthige Vorbereitung zur Gährung, und unter andern gab ein Herr Krämer eine Schrift heraus, angeblich über eine ganz neue Erfindung, die er das Traubensieb nannte, eine Abbeer-Maschiene, die im hiesigen Orte lange schon bekannt war und angewendet wurde. Auch empfahl derselbe den Gervaisschen Gährungs-Apparat, den er jedoch, wie es den Anschein hat, nur unvollkommen kannte.

Die verschlossene Gährung erfordert eine Vorrichtung, durch welche die äußere Luft von der gährenden Masse abgehalten, dem kohlenstoffsauren Gase ein freier Ausgang verstattet und das Entweichen der spirituösen Theile verhindert wird. Der Gervaissche Apparat erfüllte zwar diese Bedingungen; er besteht aus einem Kolben, welcher luftdicht auf das Gefäß aufgesetzt wird, die aufsteigenden geistigen Dünste werden in diesem Kolben verdichtet und fallen als Tropfen in die Gährmasse zurück, ein Rohr wird aus diesem Kolben in ein Gefäß mit Wasser geleitet, dies Sperrwasser erlaubt das Ausströmen des kohlenstoffsauren Gases, verhindert aber den Eintritt der athmosphärischen Luft; allein die Anschaffung dieses Apparats kostete 8 bis 10 Thaler, und war daher für die allgemeine Einführung zu kostbar. Da nun der Hauptzweck bei Anwendung desselben darin bestehet, die äußere Luft während der Gährung vom Weinmoste abzuhalten, so wendete man statt desselben eine einfache, metallene, hölzerne oder gläserne krummgebogene Röhre an, wovon das eine Ende luftdicht auf die Spundöffnung gesetzt, das andere Ende aber in ein mit Wasser angefülltes Gefäß 4 bis 6 Zoll untergetaucht wird. Allerdings ist diese Vorrichtung die einfachste und wohlfeilste; nur Eines wird dabei

annoch vermißt: die Zurückhaltung der geistigen Dünste, die mit dem kohlenstoffsauren Gase aufsteigen und entweichen.

Nach dem Zeugnisse vieler angesehener und glaubwürdiger Männer, bringt die Benutzung eines vervollkommneten Apparats, durch den die drei vorgenannten Bedingungen erfüllt werden, den Vortheil, daß dabei nicht allein ein 12 pro Cent geistreicherer Wein, von höherem Feingeruche und schönerer Farbe, sondern auch in der Quantität 10 bis 15 pro Cent mehr Wein, als gewöhnlich gewonnen wird. Dies Resultat scheint kaum glaubhaft, und dennoch wird es von bewährten, achtungswerthen Beobachtern als richtig bestätigt. Darf dieser Erfolg als unbestreitbar richtig angesehen werden, darf man von der verschlossenen Gährung nicht nur einen geistigern, angenehmern und aromatischern Wein, sondern auch den zehnten Theil wenigstens mehr, als bei dem sonstigen Gährungs-Verfahren erwarten: wer wollte da noch zögern, einen Rath anzunehmen und zu befolgen, der den eignen Vortheil so wesentlich begünstigt. *)

*) In der Rheingegend hat man durch Versuche ausgemittelt, daß von 100 Pfund vollkommen reifen, rothen Trauben 72 Pfund junger Wein und 16 Pfund Trister erhalten werden. Dort ist also ein Verlust von 12 pro Cent. Das während der Gährung entweichende kohlensaure Gas macht nur einen sehr geringen Theil dieser 12 pro Cent aus, und man kann annehmen, daß 11/12 dadurch verloren gehen, daß acht, zehn bis vierzehn Tage lang der Hülsenkuchen der rothen Trauben drei- bis viermal täglich untergetaucht werden muß. Die angefeuchteten Hülsen steigen augenblicklich wieder auf, und von ihrer Oberfläche verdunstet der Most schnell, was eine bloße Leinwanddecke, die man gewöhnlich über das Gährgefäß breitet, nicht zu hindern vermag.

Auch ist zu Gunsten der verschlossenen Gährung noch eine Thatsache anzuführen. Es ist erwiesen, daß ein Wein sich um so länger hält, je länger die Gährung dauerte, und daß die Weine, die schnell ausgähren, am leichtesten umschlagen. Worin ist die Ursache hiervon zu suchen? Die Haltbarkeit des Weines gründet vornehmlich sich auf seinen Weingeistgehalt. Dieser, der Weingeist, der Alkohol, wird in um so größerer Menge erzeugt, je vollkommener und vollständiger die Zersetzung des Zuckers während der Gährung erfolgt, welches bei der langsamern und gleichförmigern verschlossenen Gährung der Fall ist. Daß die möglichst vollständige Zersetzung des Zuckers bei der Alkoholbildung durch eine ruhige, regelmäßige Gährung bedingt ist, davon kann man sich in jeder Branntweinbrennerei überzeugen. Nichts ist leichter, als eine Branntweinmaische in der Hälfte der vom Gesetz dazu bewilligten Frist ihre Gährung vollenden zu lassen; allein es ist noch keinem Brenner eingefallen, auf diese Weise die Maischsteuer zu defraudiren, da der gewisse Alkohol-Verlust den ungewissen Gewinn übersteigen würde.

(Wird fortgesetzt).

Theater in Grünberg.

Als wir die Recension der vorigen Woche gleich die erste Seite dieses Blattes einnehmen sahen, sind wir nicht wenig alterirt worden. Es hatte nur in unserer Absicht gelegen, mit ganz kleiner Schrift ein unbedeutendes Winkelchen der siebenten Seite auszufüllen, wo uns wenige lesen, noch wenigere

aber beachten, als man die saure Recension dem süßen Weinbau sogar voraus schickte. Anderer Seits ist es allerdings besser, wenn das Süße dem Sauren nachfolgt, und wir wollen ja sehen, ob wir diesmal süßere Worte zu spenden im Stande seyn werden. Da wir in die Klasse der Handwerker, und keinesweges, wie man uns unrichtig angedichtet hat, zu den Studierten gehören, (denn sonst würden wir wohl, wie es doch nicht geschehen seyn soll, Sprachfehler vermieden haben,) so ist uns nur Sonntags, und wenn es hoch kommt, des Montags vergönnt, die Bühne zu besuchen. Es bestimmten uns die angekündigten plastisch-mimischen Bilder, den Sonntag nicht daheim zu bleiben, und wie angenehm wurden wir überrascht, die Mad. Heinatz, nicht etwa in diesen Bildern, sondern in der Rolle der Albina, Gemahlin des Richard Löwenklau, ganz etwas Außerordentliches leisten zu sehen. Beschämt, aber doch mit wahrhaftem Vergnügen, gesellten wir uns zu denjenigen, welche ihr applaudirten, und wir waren die ersten, die, nachdem der Vorhang gefallen, — ohne ein Freibillet zu besitzen, ohne es, um uns selbst zu ärgern, zu thun, und ohne uns zuvor mit andern aus dem eben genannten Grunde schon vor Anbeginnen des ersten Akts verabredet zu haben, (wie dergleichen Rücksichten auch wohl vorkommen) — den Namen der von uns verkannten, eben so schönen als geistreichen Künstlerin laut in die Lüfte ertönen ließen. Auch dem Spiele aller Uebrigen vermögen wir keinen Tadel zuzugesellen. Unser Hauptfeind (Herr Straube) war als Ritter Odeon recht treuherzig, führte sein englisches Kriegsvolk (wahrscheinlich Landmiliz) recht brav, und hielt sein ritterliches Schwerdt recht stramm in seiner Rechten. Was aber den Herrn Heinatz (Wahrsager) anbetrifft, so sagte er so erträglich wahr, daß wir doch wohl einsehen, vor 8 Tagen nicht ganz wahr gesagt zu haben.

Wären wir wirklich derjenige, für den man uns allgemein hält, so könnte man vielleicht annehmen, daß uns der Name „Albina" zu unserm heutigen Lobe veranlaßt habe, aber wir versichern nochmals solennest, daß wir nicht derjenige, sondern ein schlichter Handwerksmann sind, welcher durch den faux pas, den er bei Mad. Heinatz gemacht, belehrt, nun wohl einsieht, daß Recensiren nicht sein Fach sey und eingedenk des lateinischen Proverbii: „ne sutor ultra crepidam", welches aus dem genossenen Stadtschulen-Unterricht glücklicherweise noch kleben geblieben ist, seine Feder mit dem Wunsche ein für allemal niederlegt, Herr Butenop möge Grünberg recht bald wieder besuchen, und keiner möge etwas für ungut genommen haben.

Bald hätten wir vergessen, den Bären zu recensiren. Auch er verdient unser Lob, da er mit den Betten, worin der Säugling liegen sollte, aber nicht lag, gräßlich schön spielte, und überhaupt viel Humor verrieth. Daß übrigens der Säugling nicht in den Betten lag, war gut, denn so etwas ist zu sehr schaudererregend, und kann in gewissen Fällen nachtheilig werden.

Aeußerlich haben wir vernommen, daß dieser Bär bisweilen ein gewaltiger Brummbär seyn, und, zwar nicht aus seinem gehirnlosen Bärenkopf, wahre Markpasteten von Repliken gegen die Recensenten improvisiren, ihnen auch sogar den Weg zum Theater vertreten soll. Er möge dies nicht thun, und auf unsere Stimme hören, wenn wir ihm zurufen:

Sey ruhig, lieber Bär!
Was brummst Du denn so sehr?
Wenn freundlich Du Dich mir erst zugesellt,
Dann ist das Publikum, das Zwietracht wünscht, geprellt.

Unus pro multis.

An einen Mismüthigen — . P.

Was hilft's ihm, der mit trübem Blicke
Voll Mismuth durch die Menschen schleicht?
Sie treten scheu vor ihm zurücke,
Und lachen seiner noch vielleicht.

Was kümmern sie denn seine Leiden?
Es soll so was Gelehrtes sein,
So sprechen sie und sind in Freuden,
Und lassen, wer's nicht ist, allein.

Drum Freund! wenn Misgeschick Dich trübet,
Behalt geheim es vor der Welt!
Du siehst ja, daß man Frohe liebet,
Und nur zu Frohen sich gesellt.

Willst Du Dein Glück bei Damen machen,
So kannst Du's blos durch leichten Sinn;
Mit ihnen mußt Du scherzen, lachen,
Vor ihnen tanzen munter hin.

Und glaube, Freund! daß sie wohl wissen,
Die recht behend und recht geschwind,
Weit eher und weit öfter küssen,
Doch ach! die Traur'gen langsam sind.

Bist Du in muntrer Brüder Kreise,
So mache ja ein froh Gesicht,
Sonst sagt man: Seht! da steht der Weise!
Und solche taugen hieher nicht.

Das ist auch gar nicht zu verdenken;
Ein Trüber stört der Andern Lust.
Und Einer, der viel weis von Schwänken,
Vermehrt die Freud' in fremder Brust.

Ja, Freund! lern' Deinen Gram verhüllen
Und fühlst zu schwer Du Dein Geschick,
So geh' und weine in dem Stillen,
Und kehre leichter drauf zurück.

. . . g

Homonyme.

Ueber eins der neusten Bühnenstücke
Ward in einem großen bunten Zirkel
Mancherlei und vieles einst gesprochen.
Aber zwei von denen, die da sprachen,
Sagten mit drei Worten nur ihr Urtheil,
Eins dem andern völlig widersprechend.
Einer sagt: Es hat. — Es ist — der Andre.
Welches Wort war nun das eine Dritte?

Auflösung des Räthsels im vorigen Stück:

Der Besen.

Amtliche Bekanntmachungen.

Subhastations = Patent.

Das zum Winzer Johann Jeremias Liebigschen Nachlaß gehörige Wohnhaus No. 126. im dritten Viertel, taxirt 431 Rtlr., soll im Wege der nothwendigen Subhastation in Termino den 26. Mai a. c., welcher peremtorisch ist, Vormit=

tags um 11 Uhr auf dem Land= und Stadt=Gericht öffentlich an den Meistbietenden verkauft werden, wozu sich besitz= und zahlungsfähige Käufer einzufinden, und nach erfolgter Erklärung der Interessenten in den Zuschlag, wenn nicht gesetzliche Umstände eine Ausnahme veranlassen, solchen sogleich zu erwarten haben.

Grünberg den 14. April 1827.

Königl. Preuß. Land= und Stadt=Gericht.

Privat=Anzeigen.

Bei uns ist zu haben:

Seliger, Beicht= und Communionbuch für nachdenkende und gebildete Christen. Zweite mit einem Anhang und einem Titelkupfer vermehrte Auflage, 15 sgr., in Leder gebunden mit Goldschnitt 1 rtlr.

Rosenmüller, Beicht= und Communionbuch für gläubige Christen, mit einer Vorrede und Unterricht vom rechten Gebrauch des heiligen Abendmahls, 10 sgr., in Leder mit Goldschnitt 25 sgr.

Außer diesen sind noch mehrere andere bekannte Communionbücher von Klose, Spieker, Thieß u. a. m., stets bei uns vorräthig zu finden.

Darnmann'sche Buchhandlung in Züllichau.

Schauspiel=Anzeige für Grünberg.

Sonntag den 29. April: Der Wunderschrank, neues Lustspiel in 4 Akten von Holbein.

Montag den 30. April: Schülerschwänke, oder: Die kleinen Wilddiebe, Vaudevill in 1 Akt von Angely. (Seitenstück der sieben Mädchen in Uniform von demselben Verfasser). Darauf: Die eifersüchtige Frau, Lustspiel in 2 Akten von Kotzebue.

Dienstag den 1. Mai: Die Löwenritter, Schauspiel in 5 Akten von Klingemann.

Donnerstag den 3. Mai, auf Verlangen: Humoristische Studien, oder: Studentenstreiche, Lustspiel in 2 Akten von Lebrün. Darauf, ebenfalls auf Verlangen: Klatschereien, Vaudevill in 1 Akt von Angely.

Freitag den 4. Mai: Die Fee aus Frankreich, oder: Der rosenfarbne Geist, komische Zauberoper in 4 Akten.

Künftige Woche zum Beschluß.

Bei seinem Abgange nach Bunzlau empfiehlt sich seinen Freunden und Bekannten zu geneigtem Wohlwollen

A. Rau.

Seinen Freunden und Bekannten empfiehlt sich bei seinem Abgange

B. Mechsner,
Apotheker=Gehülfe.

Bei seinem Abgange von hier nach Bunzlau empfiehlt sich mit dankbarem Herzen seinen Gönnern und Freunden zu fernerem Wohlwollen

G. Reiche.

Ein Logis, bestehend in erster Etage aus einer Stube und Alkove, in zweiter Etage aus einer Stube und Kammer, nebst Küche und Holzgelaß, ist entweder zusammen oder getheilt zu vermiethen und mit Johanni zu beziehen bei

Samuel Rothe in der Neustadt.

---

3 Stuben und Küche eine Treppe hoch, so wie auch eine Dachstube, Dachkammer, Holzstall und Keller, sind auf Johanni; ein dergleichen Gelaß, 2 Treppen hoch, aber gleich nach dem Abmarsch der hiesigen Jäger=Abtheilung, zu vermiethen bei

Samuel Grunwald.

Zwei am Markt belegene Stuben nebst Alkove, Küche, Kammer und Holzgelaß, sind im Ganzen, auch einzeln, bei mir zu vermiethen und baldigst zu beziehen.

P. Mühle
No. 2. im Kirchen=Bezirk.

Zwei Oberstuben, eine mit Kabinet, sind einzeln oder auch zusammen zu vermiethen.

Wittwe Zimmermann.

Schneller Abreise wegen sind verschiedene Mobilien, als: neue Betten, neue Stühle, Spiegel 2c. im Hause des Tuchmacher Herrn Mühle geradeüber der Hauptwache, bald zu verkaufen, welche dem geehrten Publikum bestens empfohlen werden.

Von Personen, welche Noten schreiben lassen, nimmt Unterzeichneter Bestellungen an.

Choralist Reckzeh.

Wein-Ausschank bei:
Adolph Gutsche im Sand-Bezirk No. 66., 1826r.
Tuchscheer Derz auf der Niedergasse.
Schnee hinter der Burg.
Samuel Decker beim grünen Baum.
Fabricius in der Todten-Gasse.
Dartsch in der Hintergasse.

Kirchliche Nachrichten.

Geborne.

Den 19. April: Eigenthümer J. Chr. Teichert ein Sohn, Ludewig Herrmann. — Bäcker-Meister W. G. Mahlendorf ein Sohn, Friedrich Wilhelm Gottlieb. — Kutschner Joh. Gottfr. Dorincke in Kühnau ein Sohn, Johann Gottlieb.

Den 20. Tuchmachergef. Ernst Ferd. Schröter ein Sohn, Gustav Adolph.

Den 21. Tuchscheergef. Friedrich Wilhelm Grün eine Tochter, Emilie Auguste.

Den 22. Tuchmachergef. Joh. Gottfr. Glaubitz ein Sohn, Adolph Robert Theodor. — Tischler J. Thomas, ein todter Sohn.

Gestorbne.

Den 19. April: Häusler Gottlob Jäschke in Neuwalde Sohn, Johann Carl, 15 Wochen, (Krämpfe).

Den 21. Drechsler J. Klamert Sohn, Heinrich Eduard, 1 Jahr, (Krämpfe).

Den 23. Zimmermstr. Joh. George Schumann Ehefrau, Johanne Rosine geb. Fiebig, 71 Jahr 6 Monat, (Abzehrung).

Den 25. Stadt-Musikus Joh. Gottfr. Kuske Sohn, Carl Leopold, 9 Jahr 1 Monat, (Nervenschwäche).

Marktpreise zu Grünberg.

Vom 23. April 1827.		Höchster Preis.			Mittler Preis.			Geringster Preis.		
		Rthlr.	Sgr.	Pf.	Rthlr.	Sgr.	Pf.	Rthlr.	Sgr.	Pf.
Waizen . . .	der Scheffel	1	25	8	1	22	10	1	20	—
Roggen . . .	= =	1	11	3	1	10	—	1	8	9
Gerste, große .	= =	1	7	6	1	6	11	1	6	3
= kleine .	= =	1	6	—	1	5	—	1	4	—
Hafer	= =	—	25	—	—	23	6	—	22	—
Erbsen	= =	1	18	—	1	16	—	1	14	—
Hierse	= =	1	18	—	1	16	6	1	15	—
Heu	der Zentner	—	21	—	—	20	6	—	20	—
Stroh	das Schock	4	—	—	3	15	—	3	—	—

Wöchentlich erscheint hievon ein Bogen, wofür der Pränumerations-Preis vierteljährig 12 Sgr. beträgt.
Inserate werden spätestens bis Donnerstags früh um 9 Uhr erbeten.